



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF472-000100</b>	Tempéreuse de chocolat avec réservoir de 2,5 kg maximum par cycle, refroidissement par air, déchargement frontal du produit, V 230/1, Kw 0,5, dimensions 40x41x35h cm	<b>€ 2.161,85</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**Tempéreuse de chocolat de comptoir, refroidissement par air :**

- Structure **en acier inoxydable AISI 304** ,
- capacité : **2,5 kg de chocolat maximum par cycle**
- idéal pour **tempérer de petites quantités de chocolat**
- une fois le produit fondu et les pépites de chocolat ajoutées, le **système de refroidissement avec ventilateurs** permet d'**ajouter la température de tempérage** .
- **Déchargement frontal et vidange** du produit
- solution idéale pour ceux qui souhaitent **faire leurs premiers pas dans le monde du tempérage du chocolat** .

**MARQUE CE**  
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,5
<b>poids net (Kg)</b>	19
<b>poids brut (Kg)</b>	28
<b>largeur (mm)</b>	400
<b>profondeur (mm)</b>	410
<b>hauteur (mm)</b>	350